

Krofne sa džemom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 1 žumance
- oko 700 g brašna
- 250 ml mleka
- 40 g kvasca
- 50 ml ulja
- 1 kašičica soli
- 2 kašike šećera
- 1 naradža (kora)

I još:

- 1 šoljadžema od kajsija
- 100 g prah šećera

Priprema

Malo ugrijati mleko pa u mlakom mleku razmutiti kvasac sa šećerom, soli, i dve kašike brašna. Ostavimo da odstoji 10-ak minuta pa dodati ostale sastojke za testo i umesiti mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostaviti 2 h da raste na toplom. Kada je naraslo lagano ga premesiti i seci na debljinu oko 1 cm. Vaditi krugove i ostaviti da narastu dok se ugrije ulje. Kada se ulje ugrije smanjiti vatru da nebi zagorele. Pržiti ih sa obe strane dok ne porumene. Režati ih na salvetu da se upije višak masnoće, pa ih napuniti džemom i posuti prah šećerom.

Savet

:D